Salsa Arco Iris

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Pimiento (chile dulce) verde, picado	8 1/3 oz	2 tza
Jalapeño, fresco, picado, sin semillas		5 1/2 tza
Frijoles negros, enlatados, escurridos		12 1/2 tza
Tomates, enlatados, escurridos	2 lb 10 oz	5 1/4 tza
Maíz, enlatado, escurrido	1 3/4 lb	4 tza
Cebolla morada, picada	14 1/2 oz	2 3/4 tza
Mango, fresco o congelado, cortado en cuadritos	14 1/2 oz	2 3/4 tza
Cilantro fresco, picado		1 1/2 tza
Aceite para ensalada		1/2 tza 1 Cda
Sal		1 Cda 1 cdta
Jugo de limón verde		1/4 tza 2 1/4 Cda
Ajo, en polvo		2 cdta
Comino		3 1/8 cdta

Preparación

1. Pique y/o corte en cuadraditos el pimiento verde, la cebolla, el mango, el cilantro y el jalapeño.
2. Escurra los frijoles negros, maíz y tomates en cuadrados.
3. Mezcle todos los ingredientes bien.
4. Sirva ½ taza por porción.
5. Refrigere hasta el momento de servir. Mantenga a 40?F o a temperatura más baja.
6. Puede servir con chips de tortilla integral.